

## Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: <b>Elżbieta Hać-Szymańczuk, dr hab. inż., prof. SGGW</b>	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Dziedzina: nauki rolnicze Dyscyplina: technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	30.06.2000 r. - magister inżynier 22.10.2004 r. - doktor inżynier 22.11.2019 r. - doktor habilitowany inżynier
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cegielka, A., Piątkowska, J., Chmiel, M., <b>Hać-Szymańczuk, E.</b>, Kalisz, S., Adamczak, L. 2025. Changes in Quality Features of Pork Burgers Prepared with Chokeberry Pomace During Storage. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 15 (5), 1-20</li> <li>2. Chmiel, M., <b>Hać-Szymańczuk, E.</b>, Dasiewicz, K., Szymańska, I., Adamczak, L., Cegielka, A., Pietrzak, D., Florowski, T., Reder, K., Bryła, M. 2025. Microbiological and physicochemical quality changes of pork ham slices packed using various methods during long-term refrigerated storage. <i>LWT-Food Science and Technology</i>, vol. 225, 1-1225</li> <li>3. Chmiel, M., Świder, O., Padewska, D., <b>Hać-Szymańczuk, E.</b>, Adamczak, L., Cegielka, A., Florowski, T., Pietrzak, D., Szymańska, I., Bryła, M., &amp; Roszko, M. Ł. 2025). Microbial Spoilage Dynamics, Free Amino Acid Profile Alterations, and Biogenic Amine Accumulation in Beef Under Different Packaging Systems During Extended Storage. <i>Applied Sciences-Basel</i>, vol. 15 (18), 1-24</li> <li>4. <b>Hać-Szymańczuk, E.</b> 2025. Bakterie z rodzaju <i>Bacillus</i> – charakterystyka, korzyści i zagrożenia płynące z ich wykorzystania. <i>Przemysł Spożywczy</i>, 79 (2), 40-44</li> <li>5. Polak, N., Kalisz, S., <b>Hać-Szymańczuk, E.</b>, Kruszewski, B. 2024. Impact of Conventional Pasteurization, High Temperature Short Time, Ultra-High Temperature, and Storage Time on Physicochemical Characteristics, Bioactive Compounds, Antioxidant Activity, and Microbiological Quality of Fruit Nectars. <i>Foods</i>, 13, 23.</li> <li>6. Patent: Sposób otrzymywania biomasy bakterii z gatunku <i>Propionibacterium freudenreichii</i> oraz szczep bakterii <i>Propionibacterium freudenreichii</i>. Autorzy: Piwowarek K., Lipińska E., <b>Hać-Szymańczuk E.</b>, Numer zgłoszenia: 437540, Numer patentu/prawa: <b>243327</b>, data udzielenia prawa: 17-05-2023, Publikacja patentu/wzoru: [WUP 07-08-2023]</li> <li>7. Patent: Sposób otrzymywania kwasu propionowego i kwasu octowego przy użyciu bakterii <i>Propionibacterium freudenreichii</i> i szczep bakterii z gatunku <i>Propionibacterium freudenreichii</i>. Autorzy: Piwowarek K., Lipińska E., <b>Hać-Szymańczuk E.</b>, Numer zgłoszenia: 437539, Numer patentu/prawa: <b>243559</b>, data udzielenia prawa: 17-05-2023, Publikacja patentu/wzoru: [WUP 11-09-2023]</li> </ol>

Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte postępowania), chronologicznie	Promotor pomocniczy w przewodzie doktorskim mgr Kamila Piwowarka „Wykorzystanie wyłoków jabłkowych w procesie fermentacji propionowej prowadzonej przy użyciu wybranych szczepów bakterii z rodzaju <i>Propionibacterium</i> ” (wszczenie przewodu 26.05.2017, postępowanie zakończone 7.12.2018 r.).
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 5 lat)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykonawca zadania w projekcie „Opracowanie nowych wysokobiałkowych produktów na bazie mięsa wieprzowego wytwarzanych w sposób naturalny” Regionalny Program Operacyjny Województwa Mazowieckiego 2014-2020, Oś Priorytetowa I Działanie 1.2 Działalność badawczo – rozwojowa przedsiębiorstw, Nr umowy: RPMA.01.02.00-14-b496/18, 2021-2022) – projekt zakończony.</li> <li>2. Wykonawca zadania w projekcie NCN OPUS 27UMO-2024/53/B/NZ9/01101 „Rola metabolomu wybranych szczepów grzybów w procesie dojrzewania mięsa wołowego metodą na sucho” - w trakcie realizacji (od 27-01-2025 do 26-01-2028).</li> </ol>
Zakres tematyczny projektu naukowego, do którego rekrutuje się doktoranta	Badania modelowe w kierunku zastosowania biokonserwacji jako metody przedłużania trwałości surowców mięsnych.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności elzbieta_hac_szymanczuk@sggw.edu.pl tel. +48 22 593 76 60